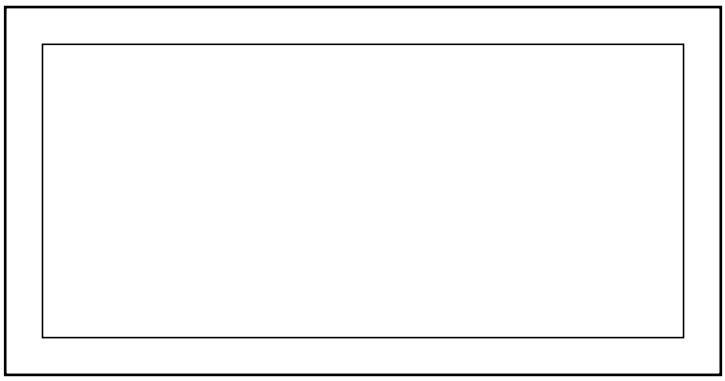


Aufstellungs-, Bedienungs
und Wartungsanleitung

# GASHERD

## ABA2001

## ABA2003

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

# INHALTSVERZEICHNIS


**Schematische Darstellung** Seite 3

**Angaben zu den Geräten** 4

**Technische Daten** 4-5

**Aufstellungsanweisung** 6

Aufbau der Mehrgasherde sowie Ausrüstung und Sicherheitseinrichtungen 6

Kochfeld (Gas) 6

Gasbackofen 6

Gas-Ausführung GN 1/1 mit Umluft 6

**Aufstellung** 6

Aufstellungsort 6

Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien 6

**Installation** 6

Installationsarbeiten 6

Gasanschluss 6

Abgasabführung 7

Elektro-Anschluss 7

Potentialausgleich 7

**Betriebsbereitstellung** 7

Vorbereitung zur Inbetriebnahme 7

Inbetriebnahme 7

Überprüfung der Wärmebelastung 7

Prüfen des Anschlussdruckes 7

Kontrolle der Wärmebelastung nach der volumetrischen Methode 7

Überprüfung der Wärmebelastung bei Flüssiggas 8

Kontrolle der Primärluft 8

Funktionskontrolle 8

Einweisung des Betriebers 8

Umstellung und Anpassung 8

Austausch der Düsen der offenen Flamme 8

Austausch der Düsen der Backofens 8

Regulierung der Primärluft 8

Ersetzen der Düse beim Gasbackofen GN 1/1 mit Umluft Seite 8

Mindenstregulierung der offenen Flammen 8

Mindenstregulierung der Backofenflamme 9

**Wartung** 9

**Auswechseln von Teilen** 9

Zündkerzen für die Flammen 9

Gashahn für die Flammen 9

Thermoelement für die Flammen 9

Zündkerze für den Backofen 9

Gashahn für den Backofen 9

Thermoelement für den Backofen 9

Elektrode des Gasbackofens mit Umluft 9

Gasventil des Gasbackofens mit Umluft 9

Thermoelement des Gasbackofens mit Umluft 9

Hauptbrenner des Gasbackofens mit Umluft 9

Ventilator der Gasbackofens GN 1/1 10

**Bedienungsanweisung** 12

**Inbetriebnahme** 13

Zündung und Ausserbetriebnahme des Brenner einer offenen Kochstelle 12

Einschaltung und Ausserbetriebnahme des Gasbackofens 12

Einschalten der Backofenbeleuchtung 12

Anzünden des Gasbackofens mit Umluft GN 1/1 12

Einstellen der Temperatur beim Gasbackofen GN 1/1 12

Ausserbetriebnahme im Störfall 12

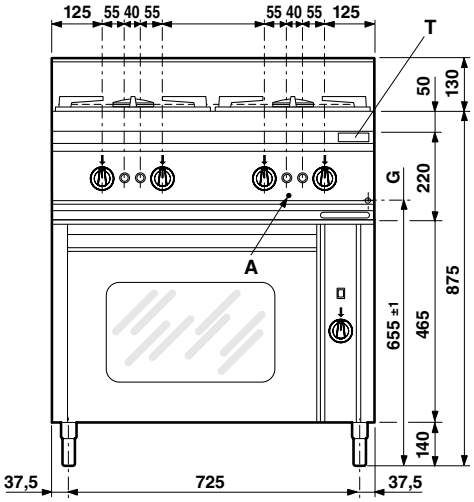
Verhalten bei Störfällen und Massnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung 12

**Gerätepflege und Wartungsintervalle** 13

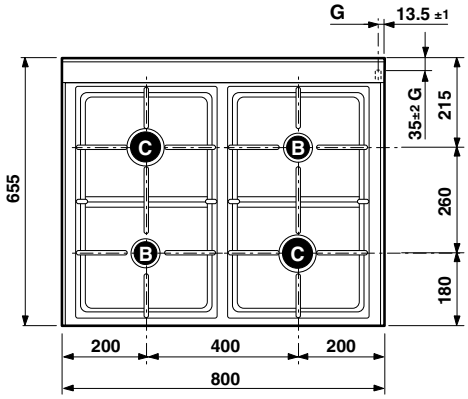
**Richtiline RAEE** 14

**Warnung** 15

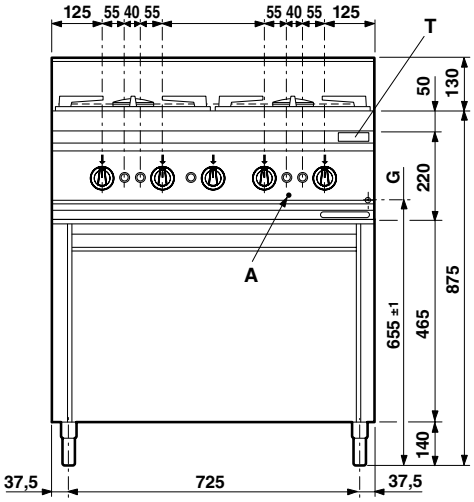
## Schematische Darstellung

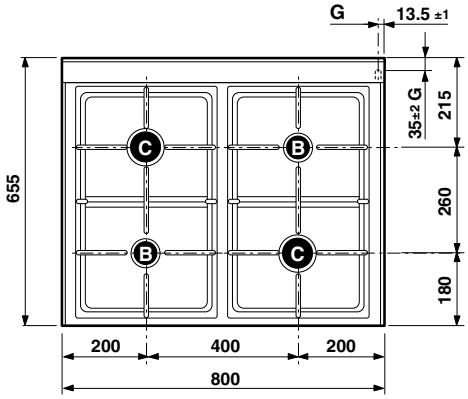


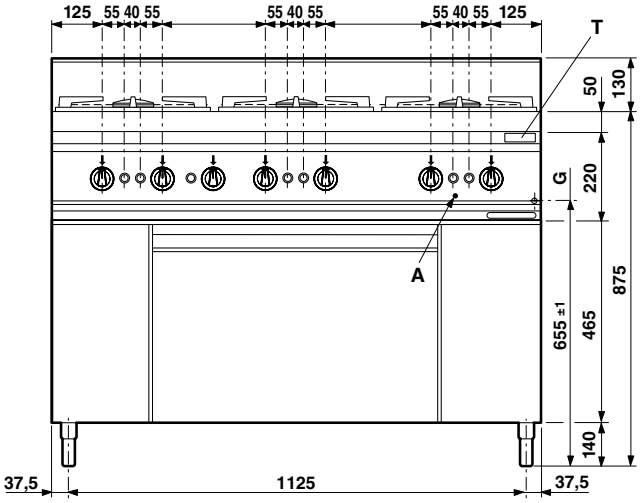

Brenner:
**B** Ø 70
**C** Ø 90

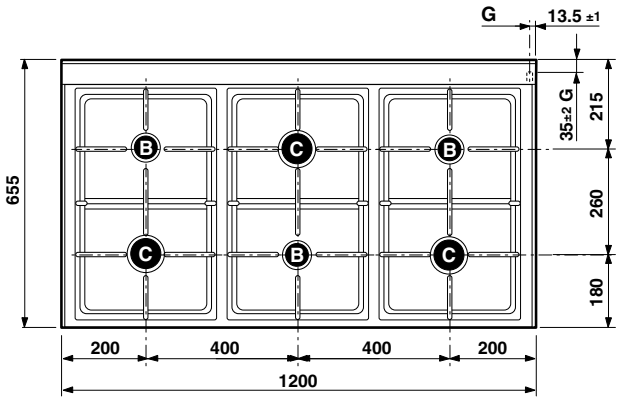



**ABA20001**




**ABA20003**

**A** Anschlussdruckmessstutzen
**G** Gasanschluss
**T** Typenschild

## 2 - EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE

Diese Geräte sind für den professionellen Einsatz konzipiert. Installation, Reparaturen und Gebrauch müssen von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die vorliegenden Anweisungen für die Inbetriebsetzung gelten für unsere Gasherde, die für die Kategorie in der Tabelle auf Seite 5 vorgesehen sind.

Das Schild mit den Geräteeigenschaften befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes (auf der Bedienungsblende).

| | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | - | SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐ |
| | II2H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | - | IT ☐ CH ☐ PT ☐ |
| | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐ |
| CE 0051 | II2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | 25 | NL ☐ |
| | II2ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE ☐ |
| TIPO/TYPE | II2E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR ☐ BE ☐ |
| MOD. | II2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | - | AT ☐ CH ☐ |
| ART. | I2E | P mbar | - | - | 20 | - | LU ☐ |
| CE N. | II2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | EE ☐ LV ☐ LT ☐ |
| N. | II2H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | - | EE ☐ LV ☐ LT ☐ |
| Σ Qn kW | I3B/P | P mbar | 30 | 30 | - | - | NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐ |
| MOD. m³/h | I3+ | P mbar | 28 | 37 | - | - | CY ☐ |

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

**V AC** **kW** **Hz** MADE IN ITALY

DAS GERÄT MUß ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN NORMEN ANGESCHLOSSEN UND IN EINEM GUT BELÜFTETEM RAUM AUFGESTELLT WERDEN. DAS BEDIENUNGSHANDBUCH IST VOR DEN INSTALLATION UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES DURCHZULESEN. DAS GERÄT MUß VON QUALIZIERTEM FACHPERSONAL INSTALLIERT WERDEN.

**G30/G31 50/50 mbar**

**G20/G25 20/20 mbar**

## 3 - TECHNISCHE DATEN

| Modelle | Descrizione | Dimensioni in mm. (LxPxH) | N. CE |
|---|---|---|---|
| **ABA20001** | 4 Brenner - 1 Gasbackofen GN 2/3 | 800 x 650 x 875/1005 | **51BQ2895** |
| | 4 Brenner - 1 Gasbackofen GN 1/1 mit Umluft | 800 x 650 x 875/1005 | **51BQ2895** |
| **ABA20003** | 6 Brenner - 1 Gasbackofen GN 1/1 | 1200 x 650 x 875/1005 | **51BQ2895** |

# TABELLE 1

| Modelle | | | B Ø 70 | C Ø 90 | Glühplat_ tenherd | Gasbackofen GN 2/3 | Gasbackofen GN 1/1 | Gasbackofen GN 1/1 mit Umluft |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kategorie** | II2ELL3B/PA | | | | | | | |
| **Bautyp** | A | | | | | | | |
| **Verbrennungsluft** | $m^3/h$ | | 5 | 7 | 5 | 5 | 6.0 | 7.5 |
| **Nennheizwert** | kW | | 2.5 | 3.5 | 3.5 | 2.2 | 3.0 | 3.6 |
| **Mindestheizwert** | kW | | 0.7 | 0.9 | 1.2 | 0.8 | 1.4 | 0.75 |
| **Gesamtheizwert (Gas)** | | Stunde Verbrauch G20 $m^3/h$ / G25 $m^3/h$ / G30/G31 kg/h | | | | | | |
| **ABA20001** | **14.2** kW | 1,66 / 1,62 / 1,11 | ● ● | ● ● | | ● | | |
| | **15.6** kW | 1,82 / 1,78 / 1,22 | ● ● | ● ● | | | | ● |
| **ABA20003** | **21.6** kW | 2,52 / 2,46 / 1,69 | ● ● ● | ● ● ● | | | | ● |
| **Anschlussdruck** | | | | | | | | |
| Methangas 2E und LL | G20/25 | 20/20 mbar | | | | | | |
| Flüssiggas 3+ | G30/G31 | 50/50 mbar | | | | | | |
| **Anschlusswerte Gas** | | | | | | | | |
| Methangas LL | (HuB = 8.57 kWh/$m^3$) in $m^3/h$ | | 0.292 | 0.408 | 0.408 | 0.257 | 0.350 | 0.420 |
| Methangas 2E | (HuB = 9.45 kWh/$m^3$) in $m^3/h$ | | 0.284 | 0.398 | 0.398 | 0.250 | 0.341 | 0.410 |
| Flüssiggas 3+ | (HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h | | 0.196 | 0.274 | 0.274 | 0.172 | 0.235 | 0.282 |
| **Düsen Ø 1/100 mm.** | | | | | | | | |
| Haupt-brenner | LL G25 | Nennheizwert | 135 | 155 | 155 | 125 R | 145R | 170 |
| | | Mindestheizwert | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar |
| | 2E G20 | Nennheizwert | 120 | 145 | 145 | 115 R | 135R | 155 |
| | | Mindestheizwert | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar | Einstellbar |
| | 3B/P G30/31 | Nennheizwert | 70 | 85 | 100 | 65 | 85 | 85 |
| | | Mindestheizwert | 40 | 40 | 45 | 48 | 52 | 48 |
| **Anzahl Pilotbrennerdüsen** | | | | | | | | |
| | G20/25 | | - | - | - | - | - | - |
| | G30/G31 | | - | - | - | - | - | - |
| **Primärluft Abstand „A“** | | | | | | | | |
| | Methangas 2E und LL | | 8 | 8 | 7 | - | - | Offen |
| | Flüssiggas 3B/P | | 1 | 3 | Offen | - | - | Offen |

| Elektrische Daten | Leistung Elektrobackofen: | Spannung: | Anzahl Kabel x Abschnitt: |
|---|---|---|---|
| CC80G | 40 W | V AC 230 3 50 Hz | 3 x 1.5 $mm^2$ |
| | 73 W | V AC 230 3 50 Hz | 3 x 1.5 $mm^2$ |

# AUFSTELLUNGSANWEISUNG

## Aufbau der Mehrgasherde sowie Ausrüstung und Sicherheitseinrichtungen

Robustes Rahmengestell aus Stahl veraluminiert bzw. lackiert, mit 4 höhenverstellbaren Füssen. Aussenverkleidung aus Chrom- nickelstahl 18/10.

## Kochfeld (Gas)

- Brenner mit Halteflamme für die offenen Kochstellen.
- Vollzündgesicherte Gasarmatur
- en mit einstellbarer Wärmebelastung von Gross bis zu Kleinstellung.
- Thermoelektrische Zündsicherung.
- Piezoelektrische Zündung jeder einzelnen Kochstelle.
- Topfträger aus Guss emailliert.
- Kochmulde aus Chromnickelstahl 18/10.
- Bedienungsknebel aus Kunststoff.

## Gasbackofen

- Muffelraum aus Stahlblech emailliert säurebeständig; Einschubführungen aus verchromten Rundstahl, herausnehmbar zur Reinigung.
- Backofenboden aus Stahlblech emailliert säurebeständig.
- Herausnehmbarer Backofenrost aus verchromten Rundstahl.
- Wärmeisolierte doppelwandige Backofentür mit Sichtfenster aus hitzebeständigem Glas (nur ABA20001, die Tür der Gasherde ABA20003 ist blind), ausbalanciert durch Federgelenk; isolierter Türgriff. Isolierung des Muffelraumes und der Ofentür durch Glasswolle.
- Sicherheitsthermostathahn, Temperaturregulierung 100 ÷ 275°C.
- Thermoelement.
- Backofenbeleuchtung (nur ABA20001) mittels Schalter.

## Gas-Ausführung GN 1/1 mit Umluft

- Die Rohrbrenner aus Edelstahl sind sehr widerstandsfähig gegen thermische und mechanische Belastungen.
- Die Versorgung mit Gas erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermostat und Sicherheitsthermoelement.
- Das Anzünden des Brenners erfolgt mit Hilfe eines Hochspannungs-Transformators.
- Die Backofentemperatur, die zwischen 160 und 300 °C betragen kann, wird mit Hilfe eines Thermostats eingestellt.
- Die untere Platte des Backofens ist aus Edelstahl.
- Der Rauchsammler ist aus Aluminiumblech.

## AUFSTELLUNG

### Aufstellungsort

Das Gerät sollte in einem gut belüftetem Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube (siehe DVGW - Arbeitsblatt G634).
Das Gerät kann freistehend oder mit nebenstehenden Geräten aufgestellt werden.
Ein Mindestabstand von 150 mm. für die Seitenwände und 150 mm. für die Rückwand zu eventuellen Wänden aus brennbarem Material ist einzuhalten. Werden diese Abstände unterschritten, so sind entsprechende Wärmeschutzmassnahmen zu treffen, wie z. B. Verfliesen der Anstellflächen, Anbringung eines Strahlungsschutzes (Siehe DVGW - TRGI).
Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist.
Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt “UMSTELLUNG ODER ANPASSUNG” Seite 8.

### Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Einschlägige Rechtsverordnungen;
- Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- DVGW - Arbeitsblatt G600 (TRGI) “Technische Regeln für Gasinstallationen”;
- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas”;
- DVGW - Arbeitsblatt G634 “Installation von GrossküchenGasverbrauchseinrichtungen;
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

## INSTALLATION

Austellung, Installation und Wartung, insbesondere also:

- die Aufstellung, der gasseitige Anschluss, die Uberprüfung der Wärmebelastung, die Umstellung bzw. die Anpassung und die Inbetriebnahme,
- der Stromanschluss, darf nur durch ein beim Gasversorgungsunternehmen bzw. Elektrizitätsversorgungsunternehmen eingetragenes Installationsunternehmen ausgeführt werden unter Beachtung der genannten Vorschriften.

Vorab ist die Stellungnahme des GVU’s sowie des EVU’s einzuholen.

### Installationsarbeiten

Eine ebene Ausrichtung ist durch die höhenverstellbare Füsse möglich.

### Gasanschluss

Die Verbindung des Gasanschlussstutzens von R 1/2” am Gerät mit der Gasleitung kann fest oder lösbar erfolgen unter Zwischenschaltung einer DVGW-anerkannten Gasanschlussarmatur.
Kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen

diese aus nichtrostenden Stählen nach DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 bestehen. Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Lecksuchspray vorzunehmen.

### Abgasabführung

Bei den Mehrgasherden handelt es sich um Geräte der Bauart A, d. h. ein Anschluss an eine Abgasanlage ist nicht erforderlich. Hinsichtlich der Lüftung des Aufstellungsraumes, verweisen auf das genannte DVGW-Arbeitsblatt G634.

### Elektro-Anschluss

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeshlossen wird, ist folgendes zu überprüfen:

- Die Spannung des Stromversorgungsnetzes soll mit den Werten des Typenschildes übereinstimmen;
- Der Schutzleiteranschluss ist auf seine Wirksamkeit zu überprüfen;
- Die Anschlussleitung muss grundsätzlich entsprechend dem Nennstrom abgesichert sein.

Ausserdem muss eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm. Kontaktöffnung vorgeschaltet sein. Hierzu können z.B. auch die erforderlichen Sicherungsautomaten dienen.
Der allpolige Schalter soll sich in der Nähe des Gerätes und gut zugänglich befinden.
Die Geräteleitung muss typgeprüft sein und einen Querschnitt haben, der dem Nennstrom des Gerätes entspricht: Als Anschlussleitung verwenden Sie den Typ H07-RN-F.

### Potentialausgleich

Das Gerät ist in ein Potentialausgleichsystem einzubeziehen.
Hierzu befindet sich eine Anschlussklemme an der Geräterückwand im Bereich der Leitungseinführung. Diese ist mit dem Hinweis"Potentialausgleich" gekennzeichnet.

# BETRIEBSBEREITSTELLUNG

### Vorbereitung und Inbetriebnahme

Vor den Inbetriebnahme sind alle vorhandenen Schutzfolien zu entfernen.

### Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmt. Falls nicht, ist zunächst eine Umstellung auf die vorhandene Gasfamilie oder Anpassung an die vorhandene Gasgruppe (siehe Abschnitt “Umstellung oder Anpassung” Seite 8) vorzunehmen. Zur Inbetriebnahme gehen Sie bitte entsprechend der Bedienungsanweisung vor.

### Überprüfung der Wärmebelastung

Die Geräte sind mit den vorgesehenen Düsen für die Nennwärmebelastung zu betreiben.

- Diese Wärmebelastung kann sein:
- Die Nennwärmebelastung, die auf dem Geräteschild angegeben ist;

Die Wärmebelastung in Kleinstellung.
Die vorgesehenen Düsen sind der Tabelle 1 Technische Daten.
Die Tollerrazen des betriebsdruckes um den Nominalwert der düsen zu erhalten sind wie folgt:

- 15 bis 22 ,5 mbar bei Gasen der 2. Familie
- 42,5 bis 57,5 mbar bei Gasen der 3. Familie.

Ausserhalb der vorgenannten Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme der Geräte erfolgen.

Zur Einstellung der Wärmebelastung in Kleinstellung sind die Angaben der Tabelle 1 zu beachten. Wird eine zusätzliche Kontrolle der Nennwärmebelastung gewünscht, so kann diese übereinen Gaszähler durch die sogenannte “Volumetrische Methode” erfolgen.
In der Regel reicht zur Kontrolle eine Überprüfung des richtigen Düsen-Einsatzes.

### Prüfen des Anschlussdruckes (Bild 2)

Der Anschlussdruck ist mit einem Flüssigkeits-Druckmessgerät (z.B. U-Rohr, Auflösung mind. 0,1 mbar) zu messen. Dichtschraube (F) des Anschlussdruckmessstutzen entfernen und Schlauch des Manometers anschliessen: Nach erfolgter Messung ist der Anschlussdruckmessstutzen zu verschliessen.

### Kontrolle der Wärmebelastung nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und einer Stoppuhr kann das Gasvolumen das dem Gerät pro Zeitenheit zugeführt werden muss, ermittelt werden; das richtige Volumen ist der Einstellwert “‘E” in Liter pro Stunde (l/h) oder Liter pro Minute (l/min).
Er wird nach der folgenden Formel errechnet:

$$E = \frac{\text{Wärmebelastung}}{\text{Betriebsheizwert}}$$

Hierbei ist zu beachten, dass die Messung der Wärmebelastung im Beharrungszustand des Gerätes vorzunehmen ist.
Fürdie Umrechnung verschiedener Einheiten verweisen wir auf die DVGW-TRG 1.

Der Betriebsheizwert ist bei dem örtlichen Gasversorgungsunternehmen zu erfragen. Der erforderliche Einstellwert für die Nennwärmebelastung und die Kleinstellwärmebelastung, bezogen auf Nenndruck, ist der folgenden Gasdurchfluss-Einstelltabelle (Tabelle 1) zu entnehmen.

## HINWEIS

**Eine Voreinstellmöglichkeit für die Nennwärmebelastung ist nicht vorhanden.**

## Überprüfung der Wärmebelastung bei Flüssiggas

Prüfen, ob die Kennzeichnung der eingesetzen Düsen mit den Herstellerangaben übereinstimmt. Prüfen, ob das anlageseitig eingebaute Druckregelgerät einen Ausgangsdruck gemäss Abschnitt "Prüfen des Anschlussdruckes" Seite 7 aufweist (Kontrolle des Geräteschildes oder Druckmessung).

## Kontrolle der Primärluft

Der Brat/Backofen und die offene Kochstellen sind mit einer Primärlufteinstellung ausgestattet.
Der Luftvolumenstrom ist richtig eingestellt, wenn eine ausreichende Sicherheit gegen Abheben der Brennerflammen bei kaltem bzw. Rückschlagen bei heissem Brenner gegeben ist.

## Funktionskontrolle

- Gerät entsprechend Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen;
- Gerät auf Gasdichtheit prüfen (siehe TRGI/TRF);
- Überzündung und regelmässiges Flammenbild der Hauptbrenner prüfen, auch in Kleinstellung;
- Einstellwerte in Einstellschild eintragen und dieses an geeigneter Stelle aufkleben;
- Ein Wartungsvertrag wird empfohlen.

## Einweisung des Betreibers

- Benutzer anhand der Bedienungsanweisungen mit der Gerätebedienung vertraut machen und Bedienungsanweisung übergeben.
- Hinweisen, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuerten Funktionskontrolle bedürfen.

## Umstellung und Anpassung

Für die Umstellung auf eine andere Gasart, z.B. von Erdgas auf Flüssiggas, oder die Anpassung an eine andere Gasgruppe, z.B. Erdgas der Gruppe LL an Erdgas der Gruppe 2E, ist der Einsatz der richtigen Düsen für die Hauptbrenner gemäss der Tabelle “TECHNISCHE DATEN” erforderlich. Die Düsen der Kochstellenbrenner für die verschiedenen Gasarten sind in einem mitgeliefertem Beutel enthalten und sind mit Hunderstel mm gekennzeichnet. Nach erfolgter Umstellung bzw. Anpassung Funktionsprüfung ge mäss Abschnitt "Funktionskontrolle" durchführen.

## Austausch der Düsen der offenen Flamme (Bild 2)

Zum Auswechseln der Düse (C), Bedienungsknebel abziehen, Schrauben zur Befestigung der Schalterblende lösen. Schalterblende abnehmen, Zündkabel abziehen, mit einem passenden Schraubenschlüssel Düse vom Düsenträger abdrehen und mit passender Düse auswechseln (siehe Tabelle “TECHNISCHE DATEN”); falls erforderlich, Luftregulierhülse durch Lösen der Befestigungsschraube (G) nach oben schieben um das Auswechseln zu erleichtern.
Nach Einbau der Düse ist der Primärluft abstand “A” wieder gas, oder die Anpassung an eine einzustellen (sieheTabelle “TECHNISCHE DATEN”).

## Austausch der Düsen des Backofens (Bild 3)

Um zum Brenner des Backofens Zugriff zu bekommen, die untere Ofensohle entfernen (im Backofeninnern).
Die Schrauben D (Bild 3) entfernen und den Brenner nach vorn herausziehen; mit einem geeigneten Schlüssel, den Einspritzer C (Bild 3) abschrauben und ihn mit dem für den jeweiligen Gastyp vorgesehenen austauschen. Um den Brenner wieder zu montieren in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

## Regulierung der Primärluft.

Den Brenner zünden und die Flamme prüfen; für die eventuelle Luftregulierung folgendermaßen vorehen:
die Schraube D (Bild 3) lockern, den Brenner solange in die gewünschte Richtung drehen bis eine stabile und gleichförmige Flamme gegeben ist.

## Ersetzen der Düse beim Gasbackofen mit Umluft GN 1/1 (Abb.2B)

Nach Öffnen der Tür das Gitter, die Gitterstützen und die untere Edelstahlplatte entfernen, anschließend die Schutzvorrichtung des Düsenbereichs abschrauben.
Durch Herausschrauben der Schraube (2) die Lufteinstellung entfernen, jetzt ist die Düse (3) zugänglich. Die Düse mit der für den gewünschten Gastyp geeigneten Düse ersetzen, siehe Tabelle „TECHNISCHE DATEN“. Nach dem Auswechseln alles wieder einbauen und die Lufteinstellung regulieren (siehe Tabelle „TECHNISCHE DATEN“).

## Mindestregulierung der offenen Flammen (Bild 2)

In Abhängigkeit der Tabelle “TECHNISCHE DATEN” Kleinstellschraube (D) wie folgt einstellen:

- bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Kleinstellschraube gegen Anschlag zu drehen;
- bei Betrieb mit Erdgas 2E bzw. LL ist die Kleinstellschraube, in Verbindung mit einer Ringspalt-Einstellung wie folgt einzustellen:
  - Nach Gasdurchfluss-Einstelltabelle Einstellwert in l/min. entsprechend dem Betriebsheizwert ablesen (Messung nach der “Volumetrischen Methode”);
  - Gerät entsprechend Bedienungsanweisung in Betriebnehmen;
  - Bedienungsknebel in Kleinstellung bringen und Kleinstellwärmebelastung mit Stellschraube (D) einstellen (Rechtsdrehung=Gasdurchflussverminderung; Linksdrehung=Gasdurchflusserhöhung). Den Gasstrom regeln.

## Mindestregulierung der Backofenflamme (Bild 3)

Den Drehgriff und die Blende entfernen und dann die Schraube H (Bild 3) um zwei oder drei Umdrehungen drehen.
Den Brenner für zumindest zehn Minuten mit auf MAX stehendem Drehgriff angezündet lassen; sodann den Griff auf Min stellen und die Schraube H so lange zuschrauben, bis eine kleine, aber deshalb nichtsdestoweniger stabile und gleichförmige Flamme gegeben ist (die Flamme muß auch auf ihrem Minimum das Thermoelement erhitzen).

# WARTUNG

Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr durchzuführen:
- Funktion der vorhandenen Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen Kontrollieren;
- Kontrolle des Brennverhaltens:
- Zündverhalten
- Brennsicherheit;
- Durchführung der Funktionskontrolle nach Abschnitt "Funktionskontrolle" Seite 8;
- Wird eine Reinigung der Hauptbrenner erforderlich, ist wie folgt vorzugehen:
  - **Flammen:** Topfträger, Brennerdeckel, Brennerringe und Brennerkelche abnehmen;
  - Brennerteile mit Wasser und Reinigungsmittel sowie geeignetem Werkzeug reinigen, nachspülen und abtrocknen;
  - Beim Wiedereinbauen ist darauf zu achten die verschiedene Teile ordnungsgemäss in die richtige Position aufzusetzen.

**Reinigung des Backofenbrenners**
Um zum Brenner des Backofens Zugriff zu bekommen, die untere Ofensohle (im Backofeninnern) entfernen.
Die Schrauben D (Bild 3) entfernen und den Brenner nach vorne herausziehen. Den Brenner mit Wasser und Lösungsmittel reinigen; mit einem geeigneten spitzen Werkzeug eventuell verstopfte Bohrungen öffnen.

# AUSWECHSELN VON TEILEN

**Nur durch einen konzessionierten Fachmann durchzuführen!**
Um folgende Teile auszuwechseln sind zuerst die Bedienungsknebel abzuziehen, die Schalterblende (nach Lösen der Befestigungsschrauben) abzunehmen und die Zündkabel abzuziehen.

## Zündkerzen für die Flammen (Bild 2)

Zugehörige Topfträger, Brennerdeckel, Brennering und Brennerkelch abnehmen, Feder von oben mit Hilfe eines spitzem Werkzeug herausziehen; anschliessend Zündkerze von unten herausziehen, Zündkabel abziehen und neue Kerze einbauen.

## Gashahn für die Flammen (Bild 2)

Verschraubungen der Gasleitungen und Thermoelement lösen, Verschraubung zur Befestigung der Armatur auf der Gasrampe lösen und neues Gerät einbauen.

## Thermoelement für die Flammen (Bild 2)

Verschraubungen zur Befestigung des Thermoelementes an der Gasarmatur und an dem Brenner lösen; neues Teil einbauen. Nach Auswechseln von Teilen ist die Schalterblende und die o.e. Teile wieder einzubauen.

## Zündkerze für den Backofen (A - Bild 3)

Die Ofensohle entfernen, die Befestigungsmutter und das Kabel abschrauben, die neue Zündkerze einsetzen und dabei darauf achten, daß das Kabel sicher eingesetzt wird.

## Gashahn für den Backofen (A - Bild 3)

Die Muttern der Gasleitungen und des Thermoelements lockern, die Thermostatkugel von denen im Innern der Backkammer befindlichen Stützfedern abziehen und den neuen Hahn einsetzen.

## Thermoelement für den Backofen (L - Bild 3)

Die Ofensohle entfernen, die sich auf dem Hahn und auf dem Brenner befindliche Mutter abschrauben und das Thermoelement auswechseln. Nach dem Demontieren der verschiedenen Teile, muß die Schaltblende wieder montiert werden.

## Elektrode des Gasbackofens mit Umluft (Abb. 2B - Pos. 6).

Die Befestigungsschrauben herausdrehen und die untere Blende entfernen, das Zündkabel herausziehen und die Schrauben (15) herausdrehen. Eine neue Elektrode anbringen.

## Gasventil des Gasbackofens mit Umluft (Abb. 3A).

Die Verbindungsstücke (1,2,3,4 auf Abb. 3A, auf Abb. 3B) lockern, die für den Anschluss an das Gasrohr und das Thermoelement dienen, die Kapillare des Thermostats aus ihrer Halterung im Backraum herausziehen und das neue Teil in umgekehrter Reihenfolge einbauen.

## Thermoelement des Gasbackofens mit Umluft (Abb. 2B und 3)

Die Schrauben (15) und die Mutter (16) für die Befestigung des Thermoelements auf der Verlängerung des Thermoelements abschrauben und das neue Teil einfügen.

## Hauptbrenner des Gasbackofens mit Umluft (Abb. 2B)

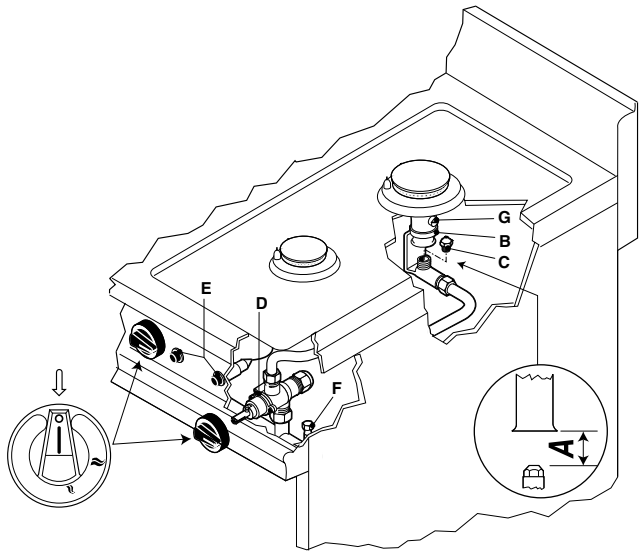
Die Befestigungsschraube (19) des Hauptbrenners herausdrehen und ihn mit einem neuen ersetzen, siehe auch Reinigung des Backofenbrenners (Abschnitt 6.7).

## Ventilator der Gasbackofens GN 1/1 (Abb. 4A)

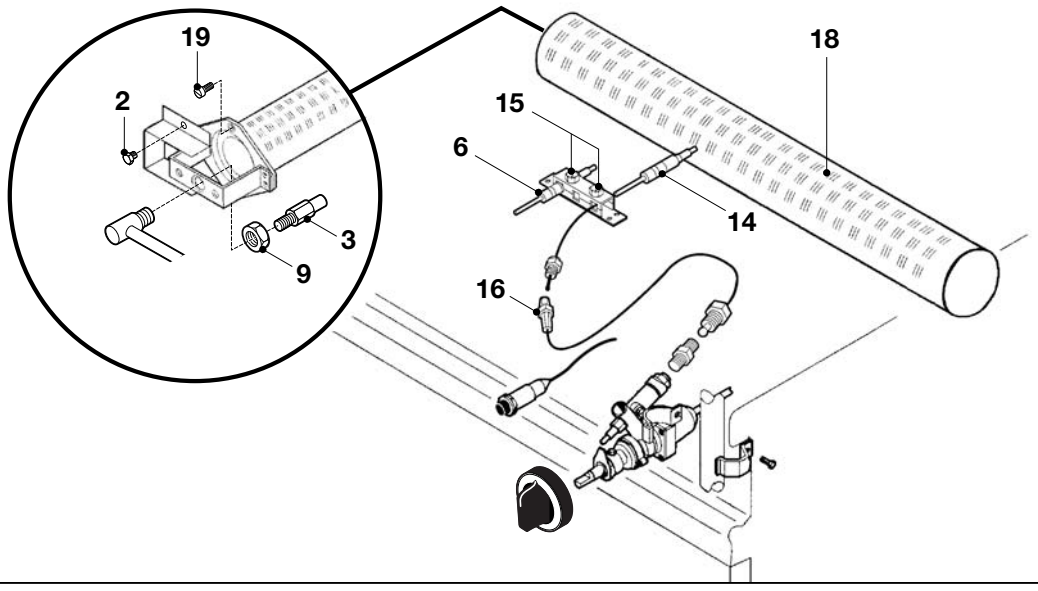
Um den Ventilator zu ersetzen, die rückwärtige Trennwand, die den Ventilator abdeckt, entfernen. Den Ventilator (1) entfernen, wobei die Sperrmutter (2) abgeschraubt werden muss.
Die Bolzen (3), die die Platte (4) halten, die den Motor (5) im Ofen trägt, herausdrehen, die Platte mit dem Motor und den dazugehörigen Kabeln herausziehen, ausbauen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

**HINWEIS: Nach erfogtem Austausch von gasführenden Teilen ist eine Dichtheitsprüfung und Funktionsprüfung vorzunehmen.**

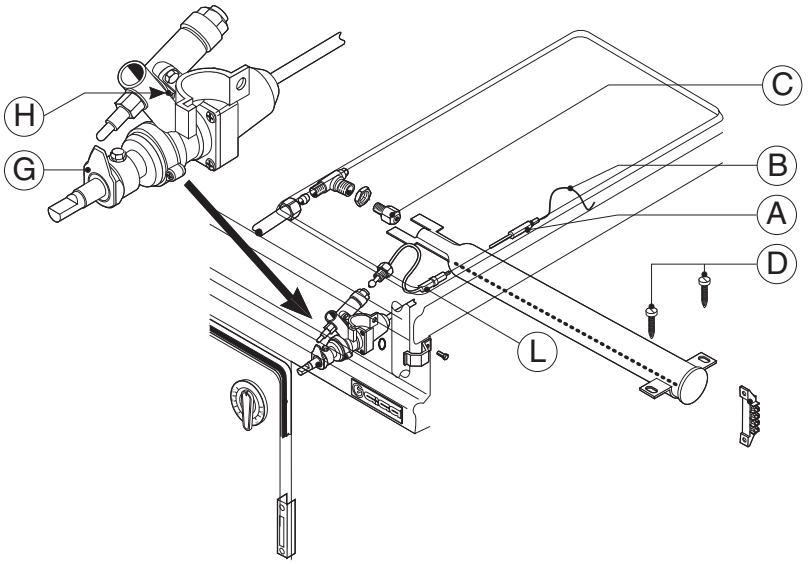
**2**



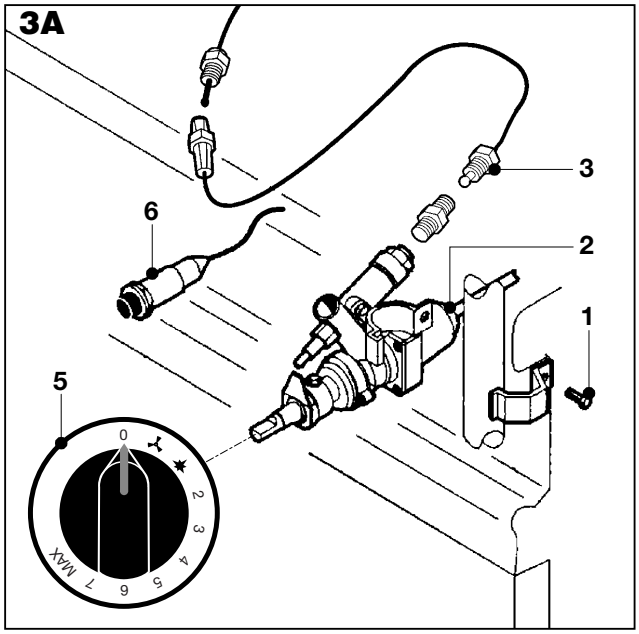

**2B**

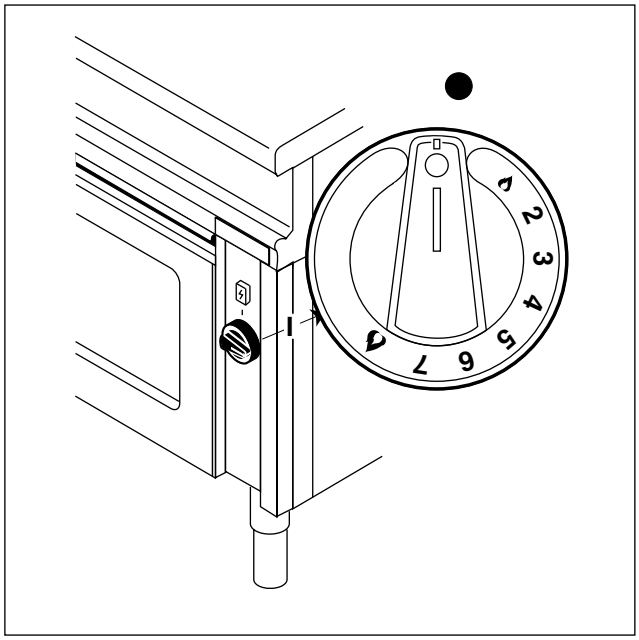


**3**




**3A**



# BEDIENUNGSANWEISUNG

## INBETRIEBNAHME

### Zündung und Ausserbetriebnahme des Brenners einer offenen Kochstelle (Bild 2)

Bedienungsknebel (H bild 2) (21 bild 5) eindrücken und nach links bis zur Stellung 🔥 drehen. Knebel eingedrückt halten und zu gleicher Zeit Knopf des Piezoünders (E bild 2) (23 bild 5)wiederholt betätigen bis die Flammen zünden. Bedienungsknebel noch ca. 15-20 Sekunden eingedrückt halten; sollten die Flammen nach Loslassen des Knebels erlöschen, ist der Zündvorgang zu wiederholen. Bei Ausserbetriebnahme des Brenners im Regelfall, Bedienungsknebel nach rechts bis zur Stellung (●) drehen.

### Ein- und Ausschalten des Gas-Backofens (Bild 4)

Einschalten: die Backofentür öffnen, den Drehgriff in gedrücktem Zustand auf Position 7 (Bild 4) drehen und gleichzeitig den mit dem Symbol ϟ gekennzeichneten Druckknopf drücken. Der Zündfunken verursacht das Aufflammen des Brenners. Diese Operation hat durch die sich auf der Ofensohle befindliche Öffnung zu geschehen. Den Drehgriff für ca. weitere 10" nach der Zündung gedrückt halten; dies ermöglicht es der Sicherheitsvorrichtung, funktionstüchtig zu werden. Sodann die je nach Backanforderungen geeignetste Thermostatstellung wählen und dabei berücksichtigen, daß die jeweiligen Stellungen des Drehgriffs folgenden Temperaturen entsprechen:

| Stellung | Grades °C |
|---|---|
| 🔥 | 100 |
| 2 | 125 |
| 3 | 150 |
| 4 | 175 |
| 5 | 200 |
| 6 | 230 |
| 7 | 260 |
| 🔥 | 275 |

Bei Betriebsstörungen der Piezozündung, kann der Backofen auch manuell angezündet werden. Nach Öffnen der Tür ein brennendes Zündholz der sich auf der Ofensohle befindlichen Öffnung nähern und gleichzeitig den Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn auf die Thermostatstellung 7 drehen. Den Drehgriff für ca. weitere 10" gedrückt halten.

### Einschalten der Backofenbeleuchtung

Den sich auf der Bedienungsblende des Backofen selbst befindlichen Schalter drücken (nur CC80G).

### Anzünden des Gasbackofens mit Umluft GN 1/1 (Abb. 3B)

Den Schalter vor dem Gerät einschalten. Den Knebel (5) drücken und nach links bis auf die Position Funke drehen. Den Knebel gedrückt halten und gleichzeitig mehrmals die piezoelektrische Zündtaste (6) betätigen. Den Knebel 15-20 Sekunden gedrückt halten. Das erfolgte Anzünden des Brenners kann durch eine spezielle Öffnung in der unteren Platte des Backraums beobachtet werden (bei geöffneter Tür).

### Einstellen der Temperatur beim Gasbackofen GN 1/1 (Abb. 3B)

Um den Hauptbrenner anzuzünden den Knebel (5) auf eine Position zwischen 2 und MAX drehen, wobei zu beachten ist, dass folgende Temperaturen erzielt werden können:

| **Position** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **MAX** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Grad °C** | 160 | 175 | 190 | 210 | 230 | 260 | 300 |

#### Ausstellen

Um den Hauptbrenner auszustellen den Knebel bis auf die Position „Funke“ bringen, nur die Pilotflamme brennt weiter. Um alles auszustellen den Knebel auf die Position (0) bringen; auf dieser Position erlischt auch die Pilotflamme.

### Ausserbetriebnahme im Störfall

Im Störfall Gerät gemäss Abschnitt "Ausserbetriebnahme im Regelfall" ausser Betrieb nehmen und Gerätanschlussarmatur schliessen. Gerät durch Ausschalten des Netzstromes stromlos machen.

### Verhalten bei Störfällen und Massnahmen bei längerer Betriebs-unterbrechung

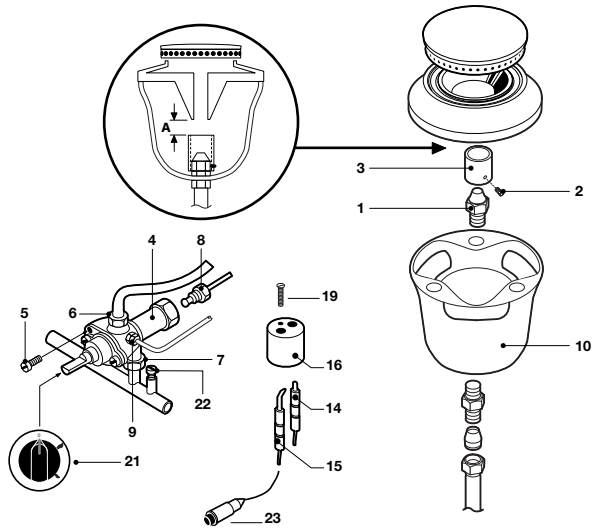
Falls das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird bzw. im Falle einer Betriebsstörung oderungleichmässigen Betriebes, ist der ausserhalb des Gerätes eingebaute Gasanschlusshahn zu schliessen und das Gerät stromlos zu machen. Den elektrischen Strom unterbrechen.
Bei Störungen ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

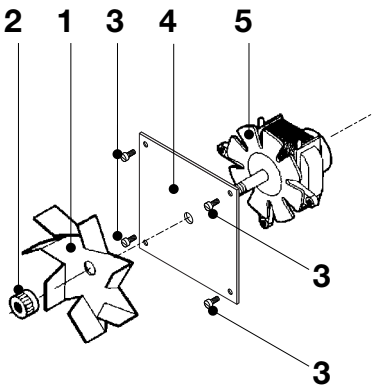
## GERÄTEPFLEGE UND WARTUNGSINTERVALLE

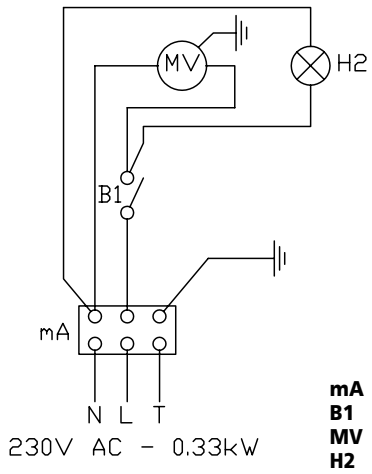
Die tägliche und sorgfältige Reinigung nach Ausserbetriebnahme des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Edelstahlteile sind mit Wasser und Reinigungsmittel eingeweichten Lappen zu putzen, aber keine aggressive Stoffe oder grobe Reinigungsmittel benutzen. Stahlwolle darf auch nicht verwendet werden, da hierdurch Rostbildung entstehen könnte. Aus demselben Grund ist die Berührung mit Eisenmaterial ebenfalls zu vermeiden. Glaspapier oder Schmiergelpapier bei der Reinigung vermieden. Man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimstein verwenden. Bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Kunststoffschwämmen (z.B. Scotchschwam m). Nach der Reinigung, mit klarem Wasser nachspülen und mit einem Tuch abwischen.
Alle Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur von einem konzessionierten Fachtechnikervorgenommen werden.

**Das Gerät darf Keinesfalls mit einem Wasserstrahl oder Hockdruckreiniger abgespritz werden!**
Das Gerät ist indestens einmal im Jahr prüfen zu lassen; hierzu empfehlen wir den Anschluss eines Wartungsvertrages.

**5**




**mA** Klemmleiste
**B1** Schalter Ventilator
**MV** Motorventilator
**H2** Kontrolllampe

## RICHTLINIE 2002/96/EC (RAEE): Verbraucherinformationen

Diese Informationen richten sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die das Symbol (Abb. A) auf dem Aufkleber mit den technischen Daten aufweisen, der auf dem Produkt selbst angebracht ist (Typenschild):

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nach den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät nach der EU-Richtlinie 2002/96 (RAEE) anzusehen ist und daher am Ende seines Lebenszyklusses vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss; es muss daher speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte zugeführt werden oder beim Kauf eines neuen gleichwertigen Gerätes an den Händler zurückgegeben werden.

Der Benutzer haftet für die ordnungsgemäße Entsorgung des Gerätes am Ende seines Lebenszyklusses und anderenfalls können die gesetzlich vorgesehenen Strafen verhängt werden.

Die angemessene getrennte Entsorgung für die anschließende Zerlegung für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltverträgliche Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt das Recycling der Baustoffe des Produkts.
Wenden Sie sich für detaillierte Informationen zu den verfügbaren Entsorgungssystemen an die lokalen Sammelstellen oder an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

Der Hersteller und die Importeure erfüllen ihre Pflicht zum Recycling, zur Aufbereitung sowie zur umweltverträglichen Entsorgung sowohl direkt, als auch durch Beteilung an einem kollektiven System.

***WARNUNG:***

*DIE HERSTELLERFIRMA BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, AM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE SIE FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU VERÄNDERN .*

***DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBSANWEISUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT STRENGSTENS EINGEHALTEN WERDEN .***

**DIE VORLIEGENDEN SERVICEUNTERLAGEN SIND AUSSCHLIEßLICH FÜR TECHNISCH QUALIFIZIERTE FACHKRÄFTE BESTIMMT, WELCHE MIT DEN ENTSPRECHENDEN EINSCHLÄGIGEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN VERTRAUT SIND.**